

Consejos de maridaje para el jamón de bellota, según el Palacio de la Bellota

De jamón de bellota y vino está hecha nuestra tierra, una combinación que ha estado presente a lo largo de los siglos, recientemente más estudiada para encontrar la unión perfecta

El maridaje es el arte de unir dos alimentos a priori muy diferentes, pero que combinados resultan ser un potenciador de sabores el uno del otro. En el restaurante el Palacio de la Bellota, referente de la cocina valenciana, por sus años de experiencia en el sector de la restauración, conocen bien todos los sabores de la tierra y del mar Mediterráneo, por lo que son expertos en la combinación de sabores que harán deleitar a los comensales. Una de sus especialidades, el jamón de bellota, es el ejemplo perfecto con el que adentrarse en el mundo del maridaje, de la combinación de sabores y texturas. Exponen a continuación el maridaje del jamón:

El jamón y el vino

No cabe duda que el producto estrella del país y de la tierra es el jamón, junto al vino tinto. Y no podía ser de otra manera, juntos hacen una pareja espectacular. A la hora de elegir el vino para acompañar al jamón, se van a tener en cuenta aspectos como el sabor, el aroma y la textura, y el resultado de juntar estas propiedades de ambos alimentos.

El arte del maridaje consiste en buscar la unión armónica perfecta, para que la experiencia culinaria y gustativa sea lo más intensa e inesperada posible.

Hay nueve tipos de vino con características bien definidas: dulces, tintos de reserva y gran reserva, tintos de crianza, tintos jóvenes, rosados, secos de madera, secos naturales, espumosos y generosos. Tras años de experimentar con ambos productos, se ha llegado a algunas conclusiones que definen el maridaje del jamón de bellota con el vino.

La tradición extendida de que el vino dulce era el mejor compañero para el jamón ha quedado relegada, ya que se ha demostrado que el alto contenido de azúcar de este enmascara por completo el sabor del jamón.

El vino perfecto para el jamón de bellota

Tras el estudio de esas combinaciones, se ha llegado a la conclusión que la mejor combinación son los vinos fríos y, aunque fuera de la catalogación de los vinos, las cervezas.

Una de las combinaciones perfectas es con el vino tinto joven, pero no pesado. Esta unión combina a la perfección, el frescor de uno con el sabor del otro. No se debe confundir el maridaje con uno joven blanco, ya que el jamón se llevará todo el protagonismo y no dejará disfrutar del sabor del vino.

El excelente acompañante resulta ser el vino tinto del año o crianza, teniendo en cuenta que el reserva puede llegar a ser demasiado intenso y solapar ambos sabores. El vino suave es el que mejor resalta el sabor del jamón, puesto que la delicadeza de este respeta el sabor y el aroma. El punto de acidez que tiene el vino suave ayuda a eliminar la grasa del jamón en la boca, preparándose para el siguiente bocado.

Debido a la baja tanicidad de los vinos blancos, son un compañero ideal para el jamón. Su acidez también los convierte en un potenciador del sabor perfecto.

Encontramos también la combinación con el vino espumoso, un maridaje muy interesante que proporciona un buen equilibrio entre la acidez y la grasa, y que gracias a las burbujas, prepara el paladar para la siguiente loncha de jamón.

Y para terminar, la unión que muchos consideran que es sublime, es la del jamón de bellota con un fino o manzanilla, que debido a su sabor penetrante, hace que el sabor del jamón explote en el paladar y dure por más tiempo.

Como se ha apuntado en el inicio, la cerveza también es una buena combinación con el jamón debido a su punto de amargura, que potencia la sensación de intensidad de este.

En la capital de la Comunidad Valenciana podrá disfrutar de sensaciones únicas comiendo buen jamón de bellota maridado con un buen vino. En el restaurante el Palacio de la Bellota tendrá buena muestra de ello.

Datos de contacto:

Julio García Grau
963 51 49 94

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>